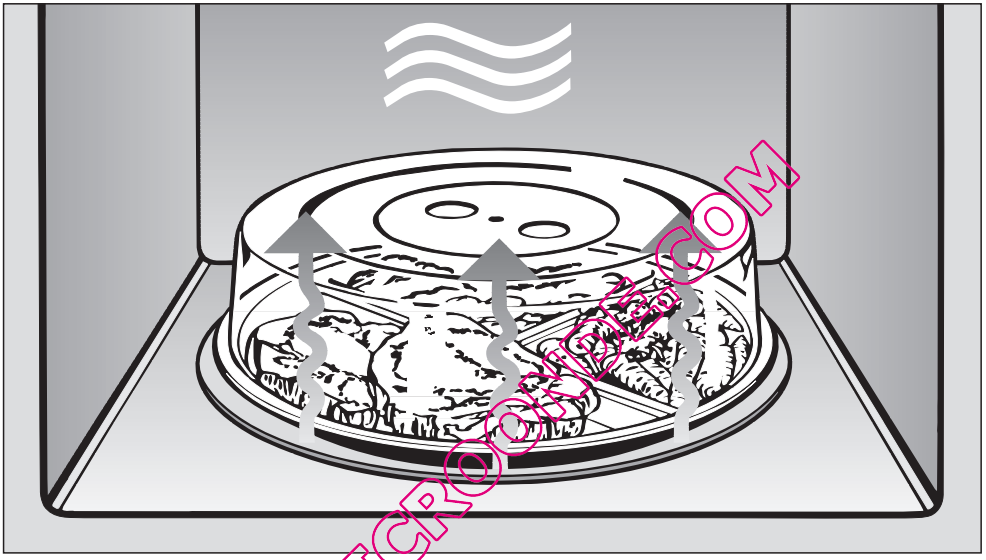
Mode d'emploi



Four à micro-ondes
M 8150-2
M 8160-2

@ELMICROMIELE.COM

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien** MIELE, disponibles à la vente :
- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur www.boutique.miele.fr

Veuillez **impérativement** lire ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

fr - FR

M.-Nr. 07 542 210

Table des matières

Description de l'appareil 4
Enceinte, accessoires 4
Tableau de commande 5
Accessoires fournis 5
Cloche. 5
Bâtonnet d'ébullition 5
Votre contribution à la protection de l'environnement 6
Prescriptions de sécurité et mises en garde 7
Description du fonctionnement 13
Comment fonctionne le four à micro-ondes ? 13
Description des modes d'utilisation 14
Les multiples utilités du four à micro-ondes 14
Modes de cuisson 14
Fonctionnement micro-ondes seules 14
Programmes automatiques. 14
Vaisselle à utiliser au micro-ondes 15
Matériau et forme 15
Tester la vaisselle 17
La cloche 18
Avant la première utilisation 19
Affichage de l'heure 20
Réglage de l'heure 20
Correction de l'heure 20
Désactivation ponctuelle de l'heure 20
Désactivation de nuit 20
Commande 21
Ouverture de la porte 21
Disposition du plat dans l'enceinte 21
Plateau tournant 21
Fermeture de la porte 21
Démarrage de l'opération 21
Affichage "door" 23
Interruption/ poursuite de l'opération 23
Modification des données programmées 23
Annulation de l'opération 23
En fin d'opération 23
Maintien au chaud automatique 24

QUELMICROONDE.COM

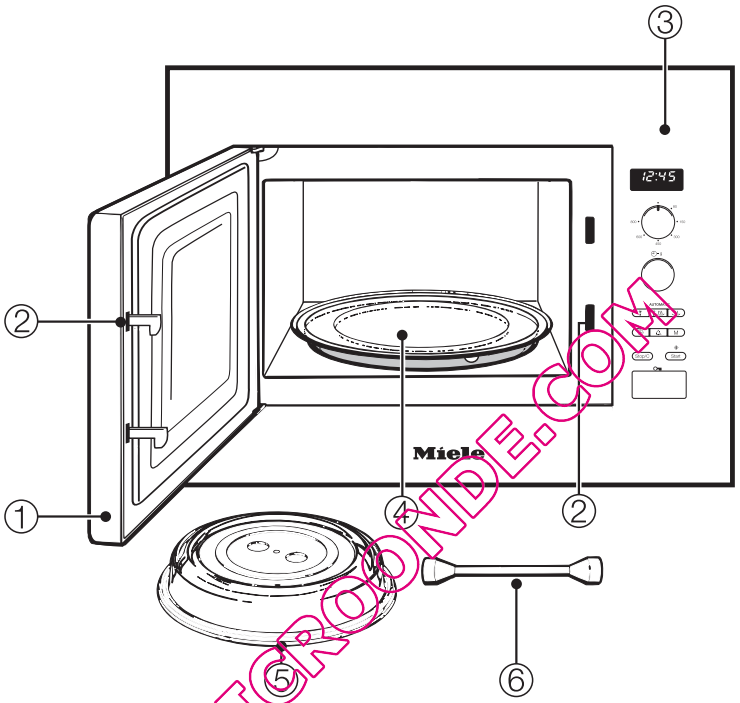
Table des matières

Départ rapide (programmable) . . . 24
Sécurité enfants . . . 24
Minuterie . . . 25
Correction de la durée programmée . . . 25
Minuterie et cuisson . . . 25
Commande - programmes automatiques . . . 26
Décongélation automatique . . . 26
Cuisson automatique . . . 26
Recettes - programmes automatiques . . . 28
Enregistrer un programme personnalisé . . . 30
Modification des réglages de l'appareil . . . 32
Réchauffage . . . 34
Cuisson . . . 35
Décongélation/Décongélation + réchauffage ou cuisson . . . 36
Stérilisation des conserves . . . 37
Quelques exemples d'utilisation . . . 38
Données à l'intention des instituts de contrôle . . . 39
Nettoyage et entretien . . . 40
Enceinte, contreporte . . . 40
Façade . . . 41
Accessoires fournis . . . 42
En cas d'anomalie . . . 43
Service Après Vente . . . 45
Branchement électrique . . . 46
Montage . . . 47

QUELMICROONDE.COM

Description de l'appareil

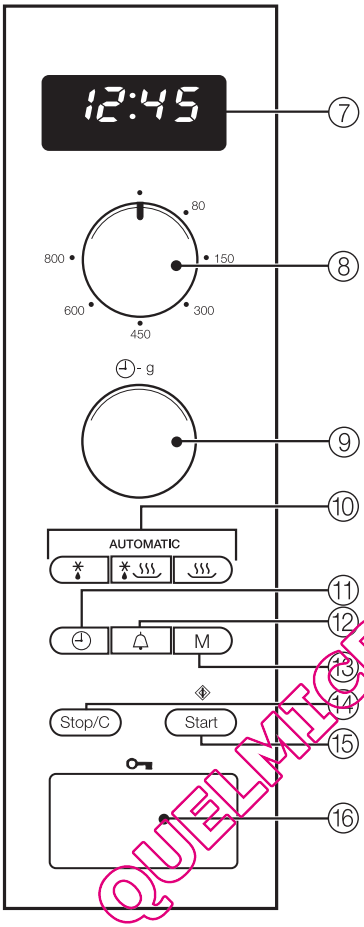
Enceinte, accessoires



QUELMICROONDE.COM

① Porte de l'appareil
② Fermeture de porte
③ Tableau de commande
④ Plateau tournant
⑤ Cloche
⑥ Bâtonnet d'ébullition

Tableau de commande



⑦ Horloge électronique avec afficheur

⑧ Sélecteur de puissance micro-ondes

⑨ Sélecteur de temps et poids

⑩ Touches de programmes automatiques

⑪ Touche horloge

⑫ Touche minuterie

⑬ Emplacement de mémoire pour déroulement de programme en 1 à 3 étapes

⑭ Touche arrêt / annulation

⑮ Touche Start / plus une minute
Départ rapide (programmable)

⑯ Touche d'ouverture de porte

Accessoires fournis

Cloche

La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes seulement.

Elle évite que les aliments se dessèchent, protège l'enceinte contre les projections et accélère le réchauffage.

Bâtonnet d'ébullition

Pour réchauffer des liquides, placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient utilisé. Il permet une ébullition homogène du liquide.

QUELMICROONDE.COM

Votre contribution à la protection de l'environnement

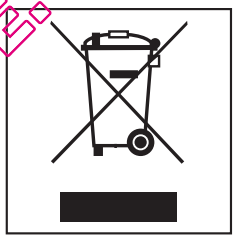
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adapté à l'évacuation de ce type d'appareil.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

QUELMICROONDE.COM

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins entraîner des dégâts corporels et matériels.
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre four pour la première fois. Il contient des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez des détériorations sur l'appareil.
Conservez ce mode d'emploi et transmettez-le à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

▶ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, à la maison ou dans les environnements de type domestique, comme par exemple

– dans les magasins, bureaux et environnements de travail similaires
– dans les exploitations agricoles
– à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

Cet appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur.

Utilisez cet appareil exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire et stériliser des aliments. Toute autre utilisation est interdite et pourrait être dangereuse.
Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages résultant d'une utilisation non conforme au produit ou d'une manipulation incorrecte.

▶ N'entreposez ou ne séchez jamais de matériaux inflammables dans le micro-ondes. L'eau s'évapore. Risque d'incendie !

▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés.

QUELKICKOOIDE.COM

Sécurité technique

▶ Vérifiez que votre appareil ne présente pas de dommages extérieurs avant de le monter. Ne mettez en aucun cas votre four à micro-ondes en service s'il est abîmé, car vous pourriez mettre votre sécurité en péril.

▶ En cas de détérioration du câble d'alimentation, adressez-vous à un professionnel agréé par le fabricant pour l'installation d'un câble de remplacement approprié.

▶ N'utilisez pas votre four à micro-ondes si
– la porte de l'appareil est déformée ;
– les charnières de porte sont desserrées ;
– la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.
En effet, lorsque l'appareil est en fonctionnement, des ondes pourraient passer par ces orifices et mettre l'utilisateur en danger.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four à micro-ondes.
Vous vous exposez à un risque de choc électrique si vous touchez des branchements sous tension et si vous modifiez la construction électrique et mécanique de l'appareil. En outre, cela peut perturber le fonctionnement de l'appareil.

▶ Avant de brancher le four à micro-ondes, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Ne branchez pas cet appareil avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).

▶ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation par un électricien.
Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages résultant d'une mise à la terre manquante ou défectueuse (par ex. décharge électrique).

▶ Utilisez uniquement l'appareil encastré afin que son bon fonctionnement soit garanti.

▶ Les interventions techniques doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

QUELMICROONDE.COM

▶ La réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un Service Après Vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ Le four à micro-ondes n'est déconnecté du réseau que si l'une des conditions suivantes est remplie :
– la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.
– le fusible est ôté.

▶ Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont le fabricant garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

▶ Si le four à micro-ondes est monté derrière la porte d'un meuble, il ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte. Ne fermez pas la porte tant que l'appareil fonctionne.

▶ Ce four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

Utilisation et installation

▶ Veillez toujours à réchauffer suffisamment les aliments.
Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs : température de départ, quantité, nature et propriétés des aliments, modification des recettes.
Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont tués que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et une durée suffisamment longue (> 10 min). En cas de doute, prolongez le temps de réchauffage.

▶ Il est important que la température se répartisse uniformément dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.
Vous obtiendrez ce résultat en remuant ou en retournant les aliments et en respectant toujours les temps de repos indiqués. Les temps de repos permettent de répartir la température de façon homogène dans le plat. Respectez donc toujours les temps de repos lors des opérations de préchauffage, décongélation, cuisson.

▶ Notez que les temps de cuisson, réchauffage, décongélation pour un four à micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux pour une table de cuisson ou un four traditionnel.
Des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et même y mettre feu. Il y a un risque d'incendie.
Ce risque existe également si vous faites sécher trop longtemps du pain, des fleurs, des fines herbes.
Il est impératif de surveiller ce type d'opération.

QUELMICROONDE.COM

▶ Ne pas réchauffer les coussins remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou objets de même type dans le micro-ondes. Ils peuvent prendre feu même si vous les enlevez du four après les avoir chauffés.
Risque d'incendie !

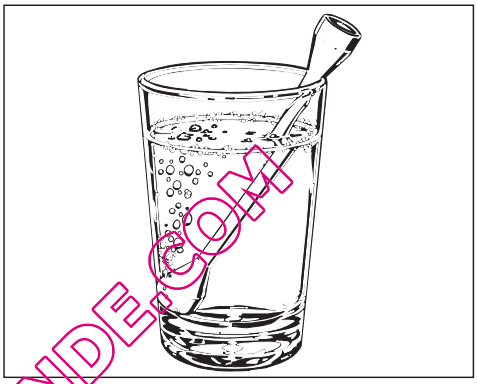
▶ Le four à micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers.
En outre, ils pourraient atteindre des températures élevées et présenter un risque de brûlure lorsque vous les sortez. Risque d'incendie !

▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil à pleine puissance pour réchauffer une assiette vide ou sécher des fines herbes. L'absence d'aliments ou une charge incorrecte peut endommager l'appareil.

▶ Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés.
Pour chauffer les biberons, enlevez au préalable le protège-tétine **et** la tétine, sans quoi il se formerait une surpression entraînant l'explosion du récipient/du biberon. Risque de blessure !

▶ Après avoir sorti les aliments, vérifiez qu'ils sont à la bonne température. Ne vous fiez pas à la température du récipient. Lorsque vous réchauffez des plats, la chaleur est générée au coeur des aliments, c'est pourquoi le récipient est plus froid. Le plat reste donc relativement froid car il n'est réchauffé que par la transmission de chaleur des aliments. **Faites particulièrement attention à la température des petits pots et des biberons !** Après le réchauffage, remuez bien les aliments et goûtez afin que le bébé ne se brûle pas.

▶ Pour réchauffer des liquides, placez le bâtonnet d'ébullition fourni avec l'appareil dans le récipient utilisé.



En cas de cuisson, et en particulier de réchauffage de liquides aux micro-ondes, il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte mais que les bulles de vapeur caractéristiques ne montent pas à la surface. Le liquide ne bout pas uniformément. Ce retard d'ébullition peut entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur et un débordement avec projections lorsque vous sortez ou touchez le récipient. Risque de brûlure !

La formation de bulles peut d'ailleurs être si importante que la porte du four s'ouvre sous l'effet de la pression. Risque de blessure et de dommages ! Le bâtonnet d'ébullition permet que les bulles se forment au bon moment.

QUELMICROONDE.COM

▶ Laissez la porte de l'appareil fermée lorsque les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée.
Interrompez l'opération (appuyez deux fois sur la touche Stop/C) et débranchez l'appareil.
Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

▶ Ne faites pas réchauffer d'alcool pur. Risque d'incendie !

▶ Les boîtes de conserve ne conviennent pas pour la stérilisation. La surpression générée pourrait les faire éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

▶ Couvrez toujours vos plats avec un couvercle ou une feuille en aluminium lorsque vous les conservez dans votre four. Dans le cas contraire, leur humidité pourrait entraîner la formation de points de corrosion dans l'appareil.
Vous éviterez également que les aliments se dessèchent.

▶ Les projections de plats salés ou liquides parvenant sur les parois en inox de l'appareil doivent être nettoyées immédiatement pour éviter toute corrosion.

▶ N'utilisez pas de récipient en métal, de feuilles d'aluminium, de couverts, ni de vaisselle avec application de métal, ni de cristal au plomb, ni de saladiers en verre à rebord dentelé, ni de plats en bois, attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, pots de crème avec l'opercule mal enlevé.
Dans le cas contraire, vous risquez d'abîmer la vaisselle voire de causer un incendie.

▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.
Les récipients à usage unique en plastique doivent posséder les propriétés indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au micro-ondes / Plastique".

▶ Utilisez uniquement un plat spécial pour faire cuire les oeufs à la coque.
Ne faites pas réchauffer d'oeufs durs dans le four à micro-ondes.
Les oeufs éclatent même après les avoir sortis du four.

▶ Avant de faire cuire des oeufs sans coquille, percez d'abord le jaune plusieurs fois.
Sous l'effet de la pression, le jaune risque autrement d'éclater.
Risque de blessure !

▶ Piquez ou entaillez à plusieurs reprises les aliments à peau ferme tels que tomates, saucisses, pommes de terre en robe des champs, aubergines, etc., pour que la vapeur puisse s'échapper et que les aliments n'éclatent pas.

QUELMICROONDE.COM

▶ Ne réchauffez pas les aliments dans les emballages spéciaux servant à les maintenir au chaud tels que sacs pour poulets rôtis.
Ces emballages se composent entre autre d'une mince feuille d'aluminium Ce film réfléchit les micro-ondes. Celles-ci peuvent chauffer la couche de papier si fort qu'elle s'enflamme.

▶ Placez les aliments à cuire ou à gratiner dans le micro-ondes avant de l'enclencher. Le plateau tournant doit impérativement être disposé dans l'enceinte.

▶ Le micro-ondes ne doit pas utilisé pour les fritures. Lorsque les aliments à cuire contiennent de l'huile ou des graisses, surveiller le micro-ondes. Risque d'incendie !

▶ N'utilisez pas de plats avec poignées et boutons de couvercle creux, dont les cavités peuvent contenir de l'humidité. Exception : si les cavités sont suffisamment aérées.
La pression potentielle peut faire exploser les pièces creuses.
Risque de blessure !

▶ N'utilisez pas le four pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du dégagement thermique élevé dans l'enceinte.

▶ Pour contrôler la température du plat, arrêtez le four. N'utilisez jamais de thermomètre au mercure ou de thermomètre à liquide, car ceux-ci ne sont pas appropriés aux hautes températures et se brisent facilement, mais un thermomètre spécial micro-ondes pour mesurer la température des aliments.

▶ N'utilisez en aucun cas un nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Surfaces en inox :

▶ ne collez jamais de note autocollante, de ruban adhésif ou autres types d'adhésifs sur les surfaces en inox. La pellicule de protection de l'acier inoxydable serait abîmée par l'adhésif et elle perdrait son effet protecteur contre les salissures.

▶ La surface peut se rayer. Même les aimants peuvent causer des rayures.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

@QUELMICROONDE.COM

Comment fonctionne le four à micro-ondes ?

Le four à micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Celles-ci sont réparties uniformément dans l'enceinte et réfléchies par ses parois métalliques. Les micro--ondes parviennent ainsi aux aliments de tous côtés. Le plateau tournant optimise la répartition des micro-ondes.

Le plat doit laisser pénétrer les micro--ondes pour qu'elles atteignent les aliments. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. N'utilisez par conséquent aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Le métal réfléchit les micro-ondes et peut produire des étincelles. Les micro-ondes ne peuvent pas être absorbées.

Les micro-ondes pénètrent directement dans les aliments à travers le plat approprié. Les micro-ondes font fortement vibrer les molécules - en particulier les molécules d'eau - dont les aliments sont composés, et ce env. 2,5 milliards de fois par seconde, ce qui produit la chaleur. Celle-ci se développe en premier lieu sur les bords de l'aliment, puis au centre. Plus les aliments sont hydratés, plus vite ils sont réchauffés ou cuits.

Puisque la chaleur se forme directement dans les aliments,

- ceux-ci peuvent en général cuire sans eau ni graisse ;
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement que dans un four traditionnel ;
- les substances nutritives telles que vitamines et sels minéraux sont largement conservées ;
- la couleur naturelle et la saveur propre des aliments sont à peine altérées.

L'émission de micro-ondes est arrêtée dès que la cuisson/décongélation est interrompue ou que la porte du micro--ondes est ouverte.
La porte fermée en bon état protège suffisamment contre les micro-ondes.

QUELLMICROONDE.COM

Les multiples utilités du four à micro-ondes

Le four à micro-ondes décongèle, réchauffe ou cuit les aliments très rapidement.

Vous pouvez l'utiliser de la façon suivante :

– Vous pouvez décongeler, réchauffer ou cuire des aliments en sélectionnant une puissance et une durée.

– Vous pouvez décongeler, réchauffer ou cuire les plats surgelés.

– Le four à micro-ondes vous sera également utile pour par ex. faire lever de la pâte, faire fondre du chocolat ou du beurre, préparer un glaçage, cuire de petites quantités de fruits, légumes ou viande.

Modes de cuisson

Fonctionnement micro-ondes seules

Pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson d'aliments.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques suivants sont disponibles :

– cinq programmes de décongélation (: Ad 1 à Ad 5),

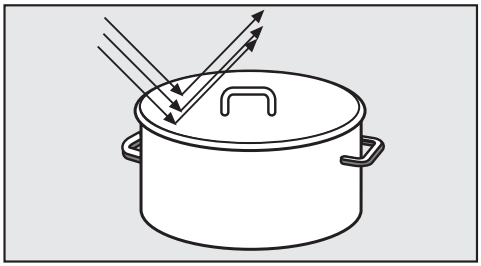
– trois programmes de cuisson pour aliments surgelés (: AC 1 à AC 3),

– et trois programmes de cuisson pour les aliments frais (: AC 1 à AC 3).

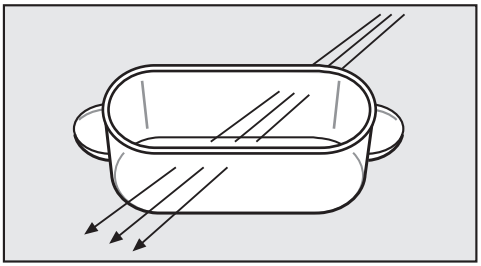
Ces programmes s'adaptent au poids : vous devez par conséquent indiquer le poids de l'aliment.

QUELMICROONDE.COM

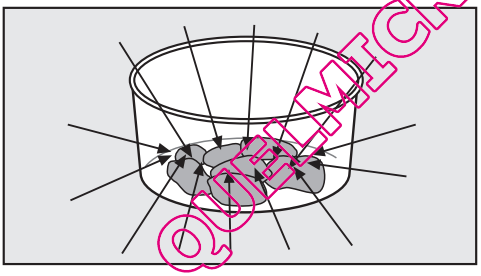
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal.



– traversent le verre, la porcelaine, le plastique, le carton.



– sont absorbées par les aliments.

Matériau et forme

Le matériau et la forme des plats utilisés influent sur les temps de cuisson et de réchauffage. Les plats ronds et ovales peu profonds donnent de bons résultats. Le réchauffage d'aliments dans ce type de plats est plus uniforme que dans des plats carrés ou rectangulaires.

La vaisselle comportant des poignées ou des boutons de couvercle creux dans lesquels l'humidité pourrait pénétrer ne conviennent pas à l'utilisation en four à micro-ondes. Exception : les cavités sont suffisamment aérées.
La pression potentielle peut faire exploser les pièces creuses. Risque de blessure !

Métal

N'utilisez pas de récipient en métal, de feuilles d'aluminium, de couverts ni de vaisselle avec application de métal (décor, filet doré, bleu cobalt) dans le four à micro-ondes.

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche le processus de cuisson.

Ne mettez pas de pot en plastique avec opercule en aluminium mal retiré. Exception :

– Les plats cuisinés conditionnés en barquette aluminium.

Ils peuvent être décongelés et réchauffés au four à micro-ondes. Important : enlever le couvercle de la barquette. La barquette elle-même doit être éloignée d'au moins deux cm des parois de l'enceinte.
Le réchauffage des aliments ne peut s'effectuer que par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au four à micro-ondes au lieu de les laisser dans la barquette aluminium.

QUELMICROONDE.COM

Si vous utilisez des barquettes aluminium des craquements et des étincelles peuvent être audibles.

– Morceaux de feuille d'aluminium

Afin d'obtenir une décongélation, un réchauffage ou une cuisson uniforme des pièces de viande de forme irrégulière telles que les volailles, vous pouvez recouvrir les morceaux plus plats de petits morceaux de feuilles d'aluminium pendant les dernières minutes.

La feuille d'aluminium doit être éloignée de 2 cm au moins des parois de l'enceinte afin de ne pas les toucher.

– Broches en métal

Vous pouvez utiliser des broches en métal lorsque la pièce de viande est beaucoup plus grosse que les broches.

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique conviennent très bien au four à micro-ondes.

Le cristal, qui contient en général du plomb, peut se fissurer au four à micro-ondes.
Il n'est donc pas approprié.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient très bien.

Elle ne doit pas comporter de décor métallique, filet doré par exemple, ni de poignées creuses.

Faïence

La faïence est appropriée lorsque le motif est recuit.

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et vaisselle de couleur.

Certaines glaçures et certains couleurs contiennent des substances métalliques.

Ne placez pas ce type de vaisselle dans le four à micro-ondes.

Bois

Les récipients en bois ne sont pas appropriés.
L'eau contenue dans le bois s'évapore au cours de la cuisson. Le bois se dessèche et des fissures peuvent apparaître.

Plastique

N'utilisez la vaisselle en plastique qu'en fonctionnement micro-ondes seules.
La vaisselle en plastique doit être thermostable et supporter des températures de 110 °C minimum.

QUELMICROONDE.COM

Sinon elle se déforme, le plastique peut fondre et se mélanger aux aliments. Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale micro-ondes.

La vaisselle plastique en mélamine ne convient pas au four à micro-ondes car elle absorbe l'énergie et chauffe. Renseignez-vous lors de l'achat de vaisselle en plastique sur le matériau exact.

La vaisselle en plastique expansé, polystyrène par exemple, peut être utilisée pour réchauffer rapidement des aliments.

Les sachets de cuisson en plastique peuvent être utilisés pour réchauffer et cuire leur contenu si vous les percez au préalable. Les trous permettent d'évacuer la vapeur. Cela évite une montée de pression et l'éclatement du sachet.
Il existe également des sachets de cuisson vapeur micro-ondes spéciaux que vous n'avez pas besoin de percer. Veuillez suivre les indications sur l'emballage.

N'utilisez pas d'attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur. Risque d'incendie.

Plats à usage unique

Les plats à usage unique en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles indiquées à la rubrique "Plastique".

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des plats à usage unique en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

Pour le respect de l'environnement, évitez les plats à usage unique.

Tester la vaisselle

Si vous n'êtes pas sûr qu'un récipient en verre, terre, porcelaine est adapté au four à micro-ondes, vous pouvez le vérifier de la façon suivante :

- Placez la vaisselle vide au centre de l'enceinte.
- Fermez la porte.
- Tournez le sélecteur de puissance sur 800 Watts.
- Choisissez 30 secondes avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start

Si vous entendez des craquements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement l'appareil (appuyez deux fois sur la touche Stop/C).

La vaisselle déclenchant une telle réaction n'est pas adaptée au four à micro-ondes.

Ce test ne vous permet pas de vérifier si les cavités des poignées laissent passer suffisamment d'air.

QUELMICROONDE.COM

Vaisselle à utiliser au micro-ondes

En cas de doute, assurez-vous auprès du fabricant ou du fournisseur que votre vaisselle est compatible avec une utilisation au four à micro-ondes.

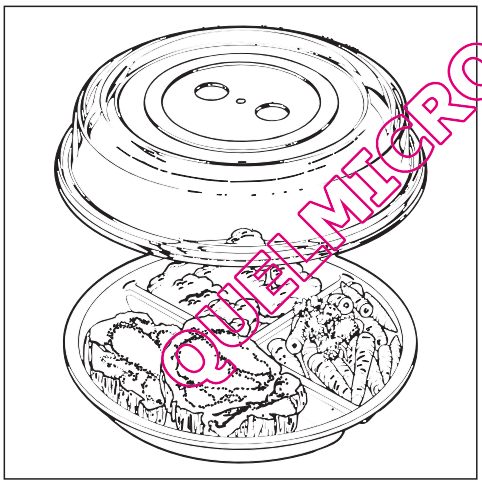
La cloche

– empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de cuisson longue.

– accélère le processus de réchauffage des aliments.

– évite le dessèchement des aliments.

– protège l'enceinte contre les projections.



Par conséquent, couvrez toujours les aliments avec la cloche fournie, adaptée au four à micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser du film transparent spécial micro-ondes à la place de la cloche.
Le film transparent ordinaire peut se déformer, fondre et se mélanger aux aliments.

Ouvrez toujours les récipients fermés tels que petits pots pour bébé avant de les réchauffer.

N'utilisez **pas la cloche**

– pour réchauffer des aliments panés ;

– les aliments qui doivent être croustillants (toasts).

La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes seulement.

Le matériau de la cloche supporte des températures allant jusqu'à 110 °C.
C'est pourquoi la cloche ne doit être utilisée que dans les fours à micro-ondes et en mode micro-ondes exclusivement. Si la température est trop élevée, le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments.

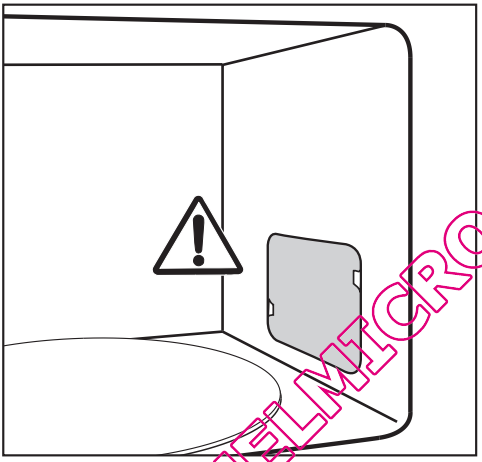
La cloche posée sur le plat ne doit pas former un ensemble étanche. Si le récipient est de petite taille, il peut arriver que la vapeur ne s'évacue pas par les ouvertures latérales de la cloche. La cloche chauffe excessivement et peut fondre.

QUEL-MICROONDE.COM

Après le transport, laissez le four à micro-ondes déballé reposer 2 heures à la température ambiante avant de le mettre en service.

Pendant ce temps, l'appareil s'adapte à la température ambiante.
Ceci est important pour le bon fonctionnement de l'électronique de l'appareil.

- Evacuez tous les matériaux d'emballage utilisés pour le transport.

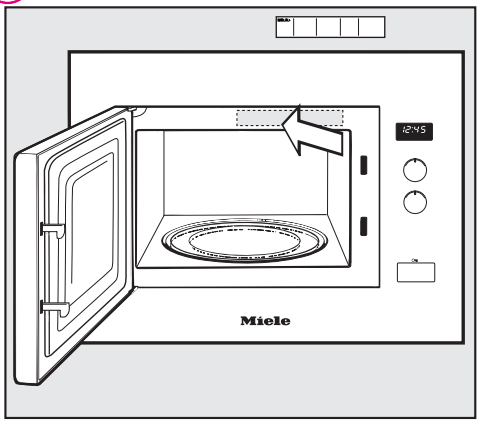


N'enlevez pas le cache de l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte ni le film à l'intérieur de la contreporte.

- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes si
– la porte de l'appareil est déformée ;
– les charnières de porte sont desserrées ;
– la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.
En effet, lorsque l'appareil est en fonctionnement, des ondes pourraient passer par ces orifices et mettre l'utilisateur en danger.

- Nettoyez l'enceinte et les accessoires avec une éponge et de l'eau chaude.



- Collez le mode d'emploi abrégé sans obstruer d'ouvertures d'aération.

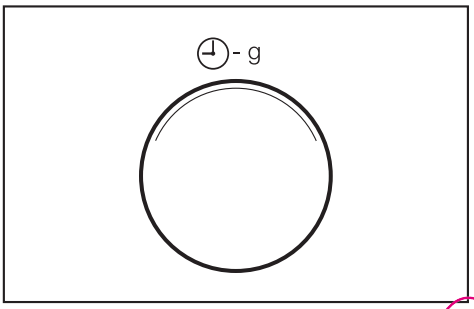
QUELMICROONDE.COM

Affichage de l'heure

Réglage de l'heure

- Branchez l'appareil.

  12:00 et le symbole 🕘 clignotent à l'affichage jusqu'à ce que l'horloge soit mise à l'heure. En l'absence de réglage, le temps s'écoule à partir de 12:00, car l'heure est démarrée dès que l'appareil est mis sous tension.



- Tournez le sélecteur de temps pour régler les heures.
- Appuyez sur la touche 🕘.
- Tournez le sélecteur de temps pour régler les minutes.
- Pour confirmer la saisie, pressez la touche 🕘 ou attendez quelques secondes.
  L'heure réglée est enregistrée. Les deux points entre les heures et les minutes clignotent.

Correction de l'heure

- Appuyez sur la touche 🕘.
  Le symbole 🕘 clignote à l'affichage et l'heure actuelle s'allume pendant quelques secondes.
- Pendant ce temps, modifiez les heures avec le sélecteur de temps.
- Pressez la touche 🕘 pour confirmer ou attendez quelques secondes.
  Le symbole 🕘 clignote et les minutes s'allument quelques secondes.
- Pendant ce temps, modifiez les minutes avec le sélecteur de temps.
- Pour confirmer la saisie, pressez la touche 🕘 ou attendez quelques secondes.

Désactivation ponctuelle de l'heure

- Maintenez la touche 🕘 enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur soit sombre.

Pour réafficher l'heure, maintenez la touche 🕘 enfoncée.

Désactivation de nuit

Vous pouvez régler le four micro-ondes de manière à ce que l'affichage de l'heure soit interrompu de 23 à 4 heures.

Pour **enclencher** la désactivation de nuit :

- Appuyez sur la touche 🕘 tout en maintenant la touche Stop/C enfoncée.

  ON est affiché.
  L'appareil reste prêt à fonctionner.

Pour **arrêter** la désactivation de nuit :

- Maintenir la touche Stop/C enfoncée tout en pressant la touche 🕘.

  L'afficheur indique *OFF*.

QUELMICROONDE.COM

Ouverture de la porte

■ Appuyez sur la touche "⊶" pour ouvrir la porte.

Si le four à micro-ondes fonctionne, l'ouverture de la porte interrompt l'opération en cours.

Disposition du plat dans l'enceinte

Il est recommandé de poser le plat au centre de l'enceinte.

Plateau tournant

Grâce au plateau tournant, la décongélation, le réchauffage ou la cuisson des aliments est uniforme.

Pour utiliser l'appareil, le plateau tournant doit être dans l'enceinte.

Lorsque l'appareil démarre, le plateau tournant se met automatiquement en marche.

Ne pas décongeler, chauffer ou cuire les aliments à même le plateau tournant Vérifiez que le plat n'est pas plus grand que le plateau tournant.

Si possible, remuez les aliments ou tournez le plat pendant la cuisson afin d'assurer une bonne répartition de la chaleur.

Fermeture de la porte

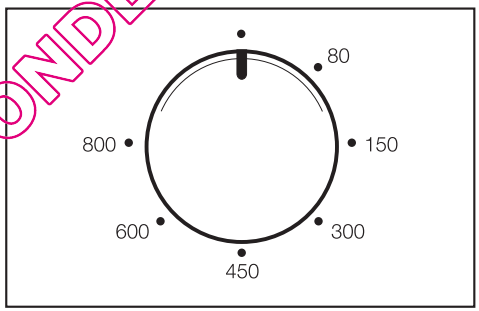
■ Fermez la porte en appuyant dessus.

Si la porte a été ouverte alors qu'une opération était en cours, pressez la touche Start pour la reprendre.

Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas correctement fermée.

Démarrage de l'opération

Pour sélectionner la puissance et la durée, tournez le sélecteur correspondant.



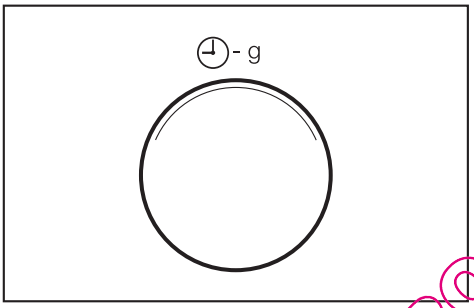
■ Choisissez la puissance micro-ondes avec le sélecteur de puissance.
Le symbole ≋ et le niveau de puissance micro-ondes s'allument. 0:00 clignote.

Vous pouvez choisir entre 6 niveaux de puissance.
Plus la puissance est élevée, plus les micro-ondes parvenant aux aliments sont nombreuses.

QUELMICROONDE.COM

Les aliments qui ne peuvent pas être mélangés ou retournés pendant le réchauffage ou la cuisson ou qui sont composés d'aliments de natures diverses doivent être réchauffés à une puissance plus faible.

C'est la seule façon de laisser la chaleur se répartir uniformément dans le plat. Prolongez la durée en conséquence pour obtenir la température souhaitée.



■ Réglez le temps nécessaire avec le sélecteur correspondant.

Vous pouvez choisir une durée comprise entre 10 secondes et 90 minutes. Exception : si vous avez sélectionné la puissance micro-ondes maximale, vous pouvez régler une durée de 15 minutes maximum. En cas d'utilisation prolongée de la puissance maximale, il peut arriver que la puissance soit réduite à 450 Watts. Elle est alors affichée (protection antisurchauffe).

Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

– température de départ des aliments. Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments entreposés à température ambiante.

– Nature et propriétés des aliments. Les légumes frais, plus hydratés que les autres, cuisent plus vite.

– Remuer ou retourner fréquemment les plats.
Ceci permet de mieux répartir la chaleur et le plat cuit plus rapidement.

– Quantité d'aliments.

Principe de base :
Pour une quantité double, doublez pratiquement le temps.

Si la quantité est plus petite, réduisez de même le temps en conséquence.

– Forme et matériau du plat.

■ Appuyez sur la touche Start pour démarrer l'opération.
L'éclairage de l'enceinte s'allume.

L'opération ne peut démarrer que si la porte est fermée.

QUELMICROONDE.COM

Affichage "door"

L'affichage door vous rappelle que le four ne doit pas être démarré sans aliments.

L'appareil peut être abîmé s'il fonctionne à vide.

Si la touche Départ est pressée sans que la porte ait été ouverte auparavant, **door** est indiqué sur l'afficheur. Il indique qu'il pourrait ne pas y avoir d'aliments dans l'appareil car la porte n'a pas été ouverte depuis un long moment (env. vingt minutes). Le départ est bloqué jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

Interruption/ poursuite de l'opération

Vous pouvez à tout moment . . .

. . . **interrompre une opération:**

- Appuyez sur la touche Stop/C ou ouvrez la porte de l'appareil.

  Le temps programmé est arrêté.

. . . **poursuivre l'opération :**

- Fermez la porte et appuyez sur la touche Start.

  L'opération est poursuivie.

Modification des données programmées

Si vous constatez après démarrage de l'opération que . . .

. . . la **puissance micro-ondes** est trop élevée ou trop faible :

- sélectionnez une nouvelle puissance.

. . . le **temps** programmé est trop court ou trop long :

- interrompez l'opération (appuyez une fois sur la touche Stop/C), réglez de nouveau le temps nécessaire avec le sélecteur de temps et poursuivez l'opération (appuyez sur la touche Start).

sinon :

- pressez la touche Start pendant le fonctionnement ; à chaque pression, une minute s'ajoute (exception : en puissance maximale, il n'est ajouté que 30 secondes par pression).

Annulation de l'opération

- appuyez deux fois sur la touche Stop/C.

En fin d'opération

La fin de la cuisson est signalée par un signal acoustique. L'éclairage de l'enceinte s'éteint.

Un signal de rappel retentit toutes les cinq minutes pendant les 20 premières minutes suivant la fin du programme.

- Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant terme, pressez la touche Stop/C.

QUELMICROONDE.COM

Maintien au chaud automatique

Cette fonction s'enclenche uniquement lorsque la porte du four à micro-ondes reste fermée après une cuisson à 450 W minimum et qu'aucune touche n'est activée.
Le maintien au chaud automatique se met en route à 80 W au bout de 2 minutes pour une durée maximale de 15 minutes.

≋, 80 W et **H:H** sont allumés.

Pour interrompre l'opération, ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur une touche ou un bouton.

La fonction de maintien au chaud ne peut pas être programmée séparément.

Départ rapide (programmable)

La touche Start /◈ permet d'enclencher instantanément l'appareil à la puissance maximale.
Vous avez le choix entre 3 durées mémorisées :

- 30 s: 1 pression sur la touche Start /◈.
- 1 min : 2 pressions sur la touche Start /◈.
- 2 min : 3 pressions sur la touche Start /◈.

Si vous appuyez quatre fois de suite sur la touche Start/◈, vous revenez à la première durée mémorisée.

Si vous pressez la touche Start pendant le fonctionnement, trente secondes s'ajoutent à chaque pression.

Programmation des durées

Vous avez la possibilité de modifier les durées mémorisées.

- Sélectionnez l'emplacement de mémoire avec la touche Start /◈ (1 , 2 ou 3 pressions) puis maintenez la touche Start /◈ enfoncée.
- Corrigez l'heure avec le sélecteur de temps (15 minutes maxi).
  Le programme modifié est lancé dès que vous relâchez la touche Start /◈.

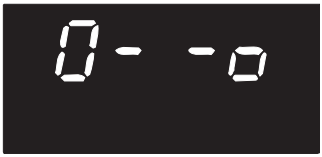
En cas de coupure de courant, les durées que vous avez programmées sont effacées et doivent donc être redéfinies.

Sécurité enfants

La sécurité enfants bloque la commande de l'appareil.

Activation de la sécurité enfants

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole représentant une clé s'affiche.



Le symbole s'éteint après quelques instants.

Le symbole de la clé réapparaît en cas de manipulation d'une touche ou d'un sélecteur quelconque.

QUELMICROONDE.COM

La sécurité enfants doit être programmée de nouveau après une coupure de courant.

Désactivation de la sécurité enfants

- Maintenez de nouveau la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller des opérations externes (cuisson d'oeufs à la coque, etc.). Le temps réglé est décompté seconde par seconde.

- Appuyez sur la touche ⏰.
  0:00 clignote sur l'afficheur et le symbole ⏰ s'allume.
- Réglez l'heure avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start, pour commencer l'opération.
  La minuterie réglée démarre cependant après quelques secondes même si la touche Start n'est pas activée.
- A la fin du temps réglé avec la minuterie, un signal sonore retentit, l'heure s'affiche et le symbole ⏰ clignote.
- Appuyez une fois sur la touche Stop/C pour effacer le symbole ⏰.

Correction de la durée programmée

- Appuyez sur la touche Stop/C.
  La minuterie en cours est interrompue.
- Réglez le nouveau temps comme décrit plus haut.

Minuterie et cuisson

La minuterie peut également être réglée parallèlement à une cuisson et est décomptée indépendamment.

- Appuyez sur la touche ⏰ pendant la cuisson.
  0:00 clignote sur l'afficheur et le symbole ⏰ s'allume.
- Réglez l'heure avec le sélecteur de temps.
- Attendez quelques secondes et la minuterie réglée s'écoule.
  Après quelques secondes, l'affichage passe de nouveau à la cuisson en cours. La minuterie qui s'écoule en arrière-plan est signalée par le symbole ⏰.

Dans ce cas, pour démarrer la minuterie, il ne faut pas actionner la touche Start car ceci prolongerait la durée de la cuisson en cours d'une minute.

Interroger la minuterie

- Pressez la touche ⏰.
  Le temps de la minuterie est affiché.

QUELMICROONDE.COM

Tous les programmes automatiques s'adaptent au poids des aliments

Dès que vous avez choisi un programme, entrez le poids d'aliments. Le micro-ondes calcule automatiquement la durée correspondant au poids.

Laissez le plat reposer quelques minutes à température ambiante conformément aux indications ci-dessous (temps de repos) afin que la chaleur se répartisse uniformément dans le plat.

Décongélation automatique

Vous avez le choix entre cinq programmes selon le groupe d'aliments que vous souhaitez décongeler (touche). Le temps de repos en programme Ad 2 peut aller jusqu'à 30 minutes. Sur les autres programmes il est d'env. 10 minutes.

Ad 1 bifteck, côtelette (0,2 – 0,8 kg)

Ad 2 viande hachée (0,2 – 0,8 kg)

Ad 3 poulet (0,9 – 1,5 kg)

Ad 4 gâteau (0,1 – 1,4 kg)

Ad 5 pain (0,1 – 1,0 kg)
Ce programme convient particulièrement pour décongeler le pain coupé. Si possible, disposez les tranches en les espaçant dans le four ou ou séparez-les les unes des autres à mi-décongélation lorsque le signal retentit.

Cuisson automatique

Il existe six programmes différents, trois pour les aliments surgelés et trois pour les aliments frais. Le temps de repos est d'environ 2 minutes dans ces programmes.

Cuisson des aliments surgelés

AC 1 légumes (0,1 – 0,6 kg)

AC 2 plat préparé, mélangeable (0,3 – 1,0 kg)

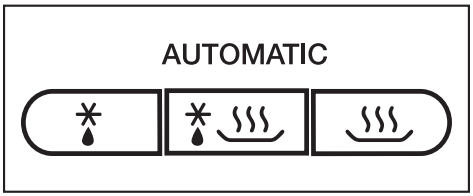
AC 3 grain (0,2 – 0,6 kg)

Cuisson des aliments frais

AC 1 légumes (0,1 – 0,6 kg)

AC 2 pommes de terre (0,1 – 0,8 kg)

AC 3 poisson (0,4 – 1,2 kg)



- Pressez la touche correspondante jusqu'à ce que le programme automatique souhaité apparaisse dans l'affichage : par ex. pour le programme Ad 3 (décongeler du poulet) presser la touche trois fois.

A l'affichage, g clignote pour vous inviter à rentrer le poids et le programme (par ex. Ad 3) et le symbole de micro-ondes s'allument.

QUELMICROONDE.COM

- Programmez le poids des aliments avec le sélecteur.
- Appuyez sur la touche Start.

Le temps correspondant au poids s'écoule et le symbole de micro-ondes ≋ s'allume.

Un signal acoustique retentit à mi-cuisson.

- Arrêtez le programme pour retourner ou mélanger les aliments puis poursuivez le programme.

En cas de besoin vous pouvez allonger les temps programmés pendant le fonctionnement de quelques minutes (presser la touche Start jusqu'à ce que le temps souhaité apparaisse à l'affichage). Dans tous les programmes, seule une augmentation de temps de quelques minutes est possible.

La fin de la cuisson est signalée par un signal sonore.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint.

QUELMICROONDE.COM

Recettes - programmes automatiques

Vous trouverez dans ce chapitre quelques suggestions de recettes pour les programmes automatiques "Cuisson des aliments frais" que vous pourrez compléter ou décliner.

Il est important que vous respectiez les poids indiqués pour chaque programme. Si les indications de poids sont dépassées, le plat ne peut pas cuire suffisamment.

AC 1 légumes

Verser les légumes nettoyés et préparés dans un récipient. Ajouter 3 à 4 cuillères d'eau et un peu de sel ou d'autres épices en fonction de la fraîcheur et de la teneur en eau des légumes. Saisir le poids en comptant l'eau ajoutée et cuire dans le plat couvert. A mi-cuisson un signal indiquant de retourner ou de mélanger les aliments retentit.

En cas de cuisson de légumes en sauce, indiquer le poids en comptant les ingrédients de la sauce. Veuillez respecter les poids maximum.

Carottes à la crème et au cerfeuil (pour 2 personnes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

350 g de carottes, épluchées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes instantané
75 g de crème fraîche
1 CS de vin blanc
Sel, poivre
1 pincée de sel
½ CC de moutarde
1-2 CC de cerfeuil frais haché ou
1 CS de cerfeuil séché et haché
Env. 1 CS de liant pour sauce claire (sauceline)

Couper les carottes en bâtonnets (épaisseur env. 3 – 4 mm) ou en rondelles (3 – 4 mm).
Mélanger le beurre, le bouillon, la crème fraîche et tous les autres ingrédients et les carottes dans un récipient. Cuire avec un couvercle, mélanger lorsque le signal correspondant retentit.

Réglage : aliments frais AC 1
Poids : 525 g
Niveau : plateau tournant

Par part : 1040 kJ / 249 kcal,
L 3 g, F 18 g, G 18 g

QUELMICROONDE.COM

AC 2 Pommes de terre

Avec ce programme, vous pouvez cuire les pommes de terre en robe des champs, pelées et au bouillon. Saisir le poids des pommes de terre et du liquide.

Verser les pommes de terre égouttées dans un récipient, saler et cuire avec un couvercle.

Pour les pommes de terre épluchées, ajouter environ 1 cuillère à soupe d'eau par pomme de terre. Percer la peau des pommes de terre avec une fourchette ou un cure-dent et les cuire avec un couvercle.

Pommes de terre bien dorées (pour trois personnes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

500 g de pommes de terre pelées
1 oignon, en petits dés
10 g de beurre
1 – 2 CS de curry en poudre
250 ml de bouillon de légumes instantané
50 ml de crème
125 g de petits pois (surgelés)
Sel, poivre

Couper les pommes de terre en gros dés (env. 3 x 3 cm) ou utiliser de petites pommes de terre.
Mélanger tous les ingrédients dans un grand récipient.
Cuire avec un couvercle, bien mélanger lorsque le signal retentit et continuer la cuisson.

Réglage : aliments frais AC 2
Poids : 1 000 g
Niveau : plateau tournant

Par part : 976 kJ / 233 kcal,
L 7 g, F 9 g, G 32 g

AC 3 poisson
Curry de poisson (pour 4 personnes)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

300 g de morceaux d'ananas
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filet de perche ou de sébaste
3 CS de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
Sel, sucre, poivre de cayenne
2 CS de liant pour sauce claire

Couper le filet de poisson en dés, les verser dans un plat et les arroser de jus de citron.

Couper le poivron en quartiers, enlever les côtes et les grains, couper en lanières fines. Eplucher la banane et la couper en rondelles. Ajouter au poisson avec le poivron et les morceaux d'ananas et mélanger. Ajouter le beurre. Mélanger avec le vin, le jus, les épices et le liant pour sauce et ajouter au poisson dans le plat. Bien mélanger le tout et cuire avec un couvercle.

Réglage : aliments frais AC 3
Poids : env. 1200 g
Niveau : plateau tournant

Par part : 1387 kJ / 331 kcal,
L 24 g, F 11 g, G 28 g

QUELMICROONDE.COM

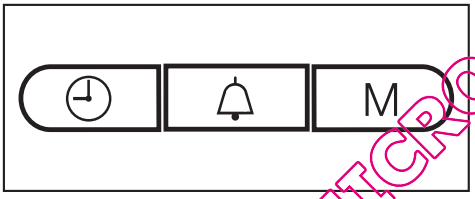
Enregistrer un programme personnalisé

Vous avez la possibilité d'enregistrer votre propre programme. Vous pouvez utiliser cet emplacement de programme pour enregistrer un plat que vous préparez souvent. Le programme peut avoir un déroulement en 1 à 3 étapes (par ex. : 2 minutes à 600 Watts, puis 10 minutes à 450 Watts et pour finir 3 minutes à 300 Watts).

Programmation

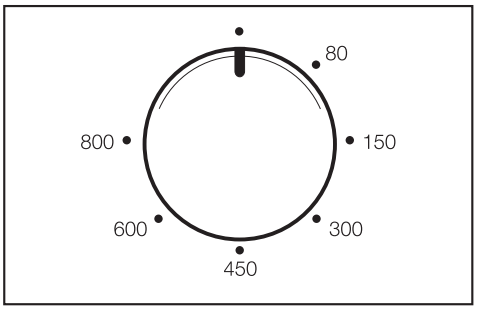
(par ex. : déroulement de programme en trois étapes)

- Sélectionnez d'abord le niveau de puissance de la première étape.
- Sélectionnez la durée.



- Pressez ensuite la touche M.
  Le 1 s'allume sur l'afficheur, le 2 clignote.
- Sélectionnez le deuxième niveau de puissance et la durée.
- Pressez ensuite la touche M.
  Le 2 s'allume sur l'afficheur, le 3 clignote.
- Sélectionnez à présent le troisième niveau de puissance et la durée.
  Appuyez sur la touche M.

Après cette troisième étape, vous pouvez parcourir vos saisies avec la touche M et les contrôler.



- Pour terminer la programmation, tournez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.
- Démarrez alors le programme pour enregistrer les étapes saisies, ne le laissez se dérouler complètement que s'il y a réellement des aliments dans le four.

S'il n'y a pas d'aliments dans le four, annuler le programme juste après le départ (presser deux fois la touche Stop/C) afin que l'appareil ne soit pas endommagé par l'absence d'aliments.

Les programmes à une ou deux étapes doivent être enregistrés comme décrit plus haut : pour arrêter la programmation, tourner le sélecteur de puissance sur 12 heures et démarrer un programme. Pour afficher l'étape suivante, presser la touche M.

Modifier les paramètres entrés

- Programmez de nouveau le programme.

QUELMICROONDE.COM

Pour activer le programme personnalisé

- Tournez le sélecteur de puissance sur 12 h.
- Appuyez sur la touche M.
- Appuyez sur la touche Start.

Le programme s'efface en cas de panne de courant. Il doit être réenregistré.

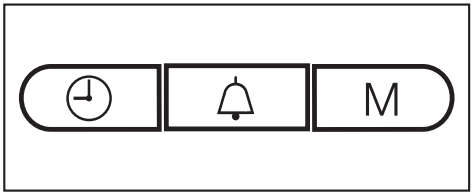
QUELMICROONDE.COM

Modification des réglages de l'appareil

Certains réglages de votre four offrent plusieurs possibilités.

Pour savoir quels réglages du four vous pouvez modifier, consultez le tableau. Les réglages effectués en usine sont signalés par une étoile *.

Pour modifier un réglage, procédez de la façon suivante :



- Pressez les touches ◷ et M simultanément et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que *P 1* et ⊟ s'allument. Relâchez-les ensuite car si vous attendez trop longtemps, l'heure s'affiche de nouveau.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier avec le sélecteur de temps (*P 1* à *P 5* et *P 0*). Tournez jusqu'à ce que le réglage souhaité soit affiché.
- Pressez ensuite la touche M pour ouvrir le réglage.
  Dans l'afficheur, *5* signale que ce réglage peut être modifié.
- Tournez le sélecteur de temps si vous souhaitez modifier le réglage (voir tableau) et validez la saisie en pressant la touche M (maintenir la touche M pendant environ 4 secondes pour *P 5* et *P 0*)

La modification du réglage est enregistrée. L'affichage indique de nouveau *P* et le chiffre correspondant au réglage.

Vous pouvez à présent modifier d'autres réglages de la même façon.

- Pour sortir du mode Programmation, pressez la touche Stop/C.

Les réglages sont sauvegardés après une coupure de courant.

QUELMICROONDE.COM

Réglage		Possibilités de réglage (* = réglage d'usine)	
P 1	Désactivation de nuit	S 0 *	La désactivation de nuit est désactivée.
		S 1	La désactivation de nuit est activée. De 23 h à 4 heures du matin, l'affichage de l'heure est éteint.
P 2	Maintien au chaud automatique	S 1 *	La fonction de maintien au chaud est activée.
		S 0	La fonction de maintien au chaud est désactivée.
P 3	Affichage "door"	S 1 *	L'affichage "door" apparaît lorsque la porte n'a pas été ouverte depuis 20 minutes. Le départ est bloqué.
		S 0	L'affichage "door" n'apparaît pas.
P 4	Signal de rappel	S 1 *	Un signal de rappel retentit toutes les cinq minutes pendant les 20 premières minutes suivant la fin du programme.
		S 0	Le signal de rappel est désactivé.
P 5	Mode démonstration (pour la présentation des appareils dans le commerce)	S 0 *	Le programme démonstration n'est pas activé. Si un mode démonstration actif est désactivé, _ _ _ _ est affiché brièvement.
		S 1	Le mode démonstration est activé. En cas d'activation d'une touche ou d'un sélecteur DES_ est affiché brièvement. Le four peut être commandé, les micro-ondes ne fonctionnent pas.
P 0	Réglages d'usine	S 1 *	Les réglages d'usine sont restaurés ou n'ont pas été modifiés.
		S 0	Les réglages d'usine ont été modifiés.

QUELMICROONDE.COM

Réchauffage

Pour le réchauffage, sélectionnez de préférence les puissances suivantes :

Boissons . . . . . 800 Watts
Plats . . . . . 600 Watts
Aliments pour bébés, enfants 450 Watts

Pour que les aliments pour bébés et enfants ne soient pas trop chauds, réchauffez-les seulement de 30 secondes à 1 minute à la puissance 450 Watts.

Conseils de réchauffage

Recouvrez les aliments à réchauffer, sauf les pièces panées.

Ouvrez toujours les bocaux fermés. Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.

Réchauffez les biberons sans le bouchon ni la tétine.

Pour réchauffer un liquide, placez le bâtonnet d'ébullition fourni dans le récipient.

Ne réchauffez pas d'oeufs durs, même sans leur coquille, aux micro-ondes. Ils peuvent éclater.

Les aliments sortant du réfrigérateur nécessitent une durée de réchauffage plus longue que les aliments conservés à température ambiante. La durée nécessaire dépend de la nature, de la quantité et de la température initiale des aliments.

Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés.

En cas de doute, prolongez un peu la durée.

En cas de quantités plus importantes, remuez ou retournez les aliments de temps en temps au cours du réchauffage. Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre car les bords chauffent plus rapidement.

Après le réchauffage

Soyez prudent lorsque vous retirez le plat de l'enceinte ! Il peut être très chaud.

Le récipient n'est pas chauffé par les micro-ondes (exception : faïence spéciale four), mais par la transmission de chaleur des aliments.

Après le réchauffage, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante afin que la chaleur puisse s'y répartir plus uniformément. Les températures s'équilibrent.

Après le réchauffage, en particulier des aliments ou boissons pour bébés et enfants, remuez impérativement le contenu et contrôlez la température.

QUELMICROONDE.COM

Placez les aliments à cuire dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez-les.

Pour la cuisson, si vous souhaitez saisir le plat, il est conseillé de choisir une puissance de 800 Watts puis une puissance de mijotage de 450 Watts.

Pour faire gonfler des aliments tels que le **riz au lait**, la **semoule**, sélectionnez d'abord une puissance de 800 Watts et poursuivez avec 150 Watts.

Conseils de cuisson

Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature.
Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus rapidement.
Ajoutez un peu d'eau aux légumes stockés depuis un certain temps.

Les aliments sortant du réfrigérateur nécessitent une durée de cuisson plus longue que les aliments conservés à température ambiante.

Remuez ou retournez les plats pendant la cuisson. Ceci permet de mieux répartir la chaleur.

Cuisez suffisamment les aliments facilement périssables tels que le poisson.
Pour la cuisson de ces aliments, respectez impérativement les temps de cuisson indiqués.

Piquez ou entaillez à plusieurs reprises les **aliments à peau ferme** tels que tomates, saucisses, pommes de terre en robe des champs, aubergines, etc., pour que la vapeur puisse s'échapper et que les aliments n'éclatent pas.

Les oeufs à la coque doivent impérativement cuire dans un récipient spécial.
Les oeufs éclatent même après les avoir retirés de l'enceinte.

Avant de faire cuire des oeufs sans coquille au micro-ondes, percez d'abord le jaune plusieurs fois.
Sous l'effet de la pression, le jaune risque autrement d'éclater.

Après la cuisson

Soyez prudent lorsque vous retirez le plat de l'enceinte ! Il peut être très chaud.

Le récipient n'est pas chauffé par les micro-ondes (exception : faïence spéciale four), mais par la transmission de chaleur des aliments.

Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante afin que la chaleur puisse s'y répartir plus uniformément. Les températures s'équilibrent.

QUELMICROONDE.COM

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés. Consommez-les le plus rapidement possible avant qu'ils ne perdent leurs valeurs nutritives ou qu'ils deviennent inconsommables. En revanche, les aliments décongelés puis cuits peuvent être recongelés.

Décongélation

Pour la décongélation, sélectionnez de préférence les puissances suivantes :

– 80 Watts
Pour décongeler les aliments très fragiles, tels que la crème, le beurre, les gâteaux à base de beurre ou de crème ou le fromage.

– 150 Watts
pour décongeler les autres aliments.

Retirez les aliments surgelés de leur emballage, placez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes et faites-les décongeler à découvert. A mi-décongélation, retournez ou remuez les aliments.

Pour la décongélation de la viande, posez-la déballée sur une assiette retournée et placez l'assiette dans un plat en verre ou en porcelaine pour que le jus puisse s'écouler. Retournez la viande pendant la décongélation.

Veillez particulièrement à la propreté lorsque vous décongelez de la volaille. N'utilisez pas le liquide de décongélation.
Risque de salmonelles !

Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons si vous les faites cuire ensuite.
Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour recevoir l'assaisonnement.

Décongélation et réchauffage ou cuisson

Les aliments congelés peuvent être décongelés puis réchauffés ou cuits.

Sélectionnez d'abord la puissance 800 Watts et poursuivez avec 450 Watts.

Retirez les aliments congelés de leur emballage, placez-les dans un récipient approprié aux micro-ondes, couvrez-les et faites-les décongeler puis réchauffer ou cuire. Exception :

remuez plusieurs fois les plats très liquides tels que les soupes et les légumes. Séparez les tranches de viande à mi-décongélation et tournez-les. Retournez également le poisson à mi-décongélation.

Après décongélation et réchauffage ou cuisson

Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante pour que la température se répartisse plus uniformément dans les aliments.

QUEMICROONDE.COM

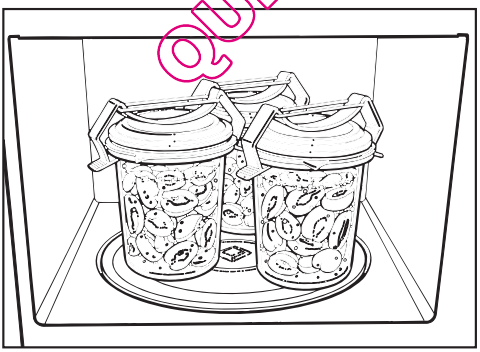
Vous pouvez stériliser de petites quantités de fruits, légumes, viande dans des bocaux au four à micro-ondes. Préparez les bocaux comme d'habitude. Remplissez les bocaux en laissant un espace vide d'au moins 2 cm sous le rebord.

Fermez les bocaux uniquement avec des crochets spéciaux pour four à micro-ondes ou avec une bande adhésive transparente.

N'utilisez jamais de crochets métalliques ou de bocaux avec couvercle à visser.

Ne stérilisez pas de boîtes de conserve. La surpression générée pourrait les faire éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

Vous pouvez stériliser trois bocaux d'1/2 litre maximum. Placez-les sur le plateau tournant enclenché pour obtenir une ébullition uniforme à l'intérieur des bocaux.



Portez le contenu des bocaux à ébullition en sélectionnant la puissance 800 Watts. Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

– de la température initiale du contenu des bocaux ;

– du nombre de bocaux.

Durée nécessaire pour obtenir une ébullition uniforme avec apparition de bulles d'air à la surface de tous les bocaux pour

1 bocal . . . . . env. 3 minutes

2 bocaux . . . . . env. 6 minutes

3 bocaux . . . . . env. 9 minutes

Ce temps suffit à stériliser fruits et cornichons.

Pour les légumes, réduire la puissance à 450 Watts dès que l'ébullition commence, cuire
- les carottes env. 15 minutes (3 bocaux),
- les petits pois pendant 25 minutes (3 bocaux).

Après la stérilisation

Sortez les bocaux du four, laissez-les reposer env. 24 heures recouverts d'un linge dans un endroit à l'abri des courants d'air.

Enlevez les crochets ou la bande adhésive et vérifiez si tous les bocaux sont bien fermés.

QUELMICROONDE.COM

Quelques exemples d'utilisation

Aliments	Quantité	Puissance micro-ondes (Watts)	Durée (min)	Remarques
Faire fondre la margarine, le beurre	100 g	450	1:00 – 1:10	faire fondre sans couvercle
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3:00 – 3:30	faire fondre sans couvercle, remuer de temps à autre
Dissoudre de la gélatine	1 paquet + 5 CS d'eau	450	0:10 – 0:30	faire fondre sans couvercle, remuer de temps à autre
Préparer un nappage de tarte	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4 – 5	chauffer sans couvercle, remuer de temps à autre
Pâte levée	Pâte préparatoire 100 g de farine	80	3 – 5	couvrir et laisser lever
Préparation de pop corn	1 CS (20 g) de maïs pour pop corn	800	3 – 4	verser le maïs dans un bocal d' 1 l, couvrir et faire éclater, ensuite saupoudrer de sucre
Aromatisation de sauces pour salade	125 ml	150	1 – 2	chauffer faiblement à découvert
Réchauffer légèrement les agrumes	150 g	150	1 – 2	disposer sur une assiette sans couvercle
Griller du bacon	100 g	800	2 – 3	poser sans couvercle sur du papier essuie-tout
Réchauffer légèrement la glace pour la couper	500 g	150	2	déposer dans le four sans couvercle
Peler des tomates	3 pièces	450	6 – 7	Inciser les tomates en croix au niveau du pédoncule, réchauffer avec un couvercle dans un peu d'eau, éplucher. Attention, les tomates sont très chaudes.
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre cristal	800	7 – 9	mélanger les fruits et le sucre, cuire dans un grand récipient couvert

Il s'agit de valeurs indicatives.

QUELMICROONDE.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats tests suivant EN 60705	Puissance micro-ondes (Watts) / Programme automatique	Durée (min)/ Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Décongélation de framboises, 250 g	150	7	3	décongeler sans couvercle
Décongélation de viande hachée de boeuf, 500 g	150	12	5 – 10	décongeler sans couvercle, tourner à mi-cuisson
Cuisson de pain de viande, 900 g	600 450	6 11	5	récipient : Pyrex longueur 26 cm, cuire à découvert
Cuisson de biscuit de Savoie, 475 g	600	8	5	Récipient : Pyrex 03.827.80, cuire sans couvercle
Crème aux oeufs, 800 g	300	28	120	Récipient : Pyrex 07.220.85 (21 x 21 cm)

*Les temps de repos permettent de répartir la température de façon homogène dans le plat.

QUELMICROONDE.COM

Mettez l'appareil hors tension avant d'effectuer le nettoyage. (débranchez la prise, par ex.)

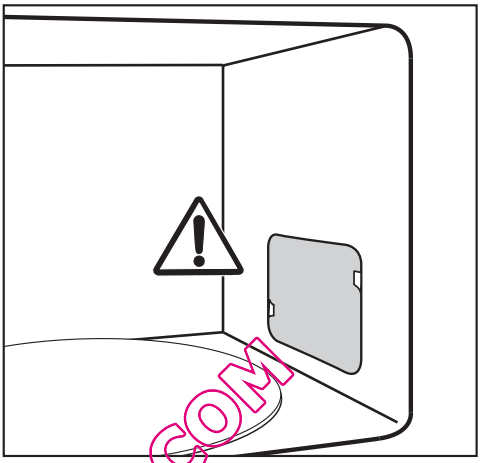
N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Enceinte, contreporte

L'enceinte est chaude après utilisation. Vous risquez de vous brûler ! Nettoyez l'enceinte dès qu'elle a refroidi. Une attente trop longue risque de rendre le nettoyage plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Une salissure excessive peut endommager l'appareil. Lavez la carrosserie, l'enceinte et la contreporte avec un détergent doux ou avec un peu d'eau mêlée de liquide vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon sec.

Pour nettoyer les salissures, vous pouvez faire chauffer un verre d'eau pendant 2-3 minutes jusqu'à ébullition. La vapeur se dépose dans l'enceinte et amollit les salissures.
Vous pouvez à présent enlever les salissures avec éventuellement un peu de liquide vaisselle.



N'enlevez pas le cache de l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte ni le film à l'intérieur de la contreporte.

Prendre garde de ne pas mettre d'eau ou d'autre objet dans les fentes d'aération de la carrosserie.

Ne rincez pas l'enceinte avec trop d'eau, sinon le liquide passe par les ouvertures.

N'utilisez pas de détergent abrasif, qui pourrait rayer le matériau.

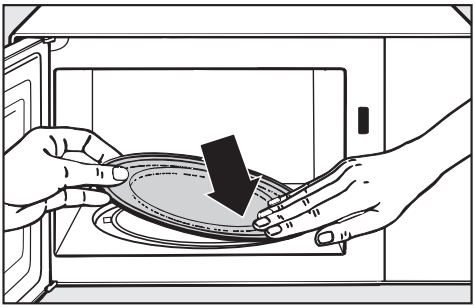
Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, portez à ébullition une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes dans l'appareil.

QUELMICROONDE.COM

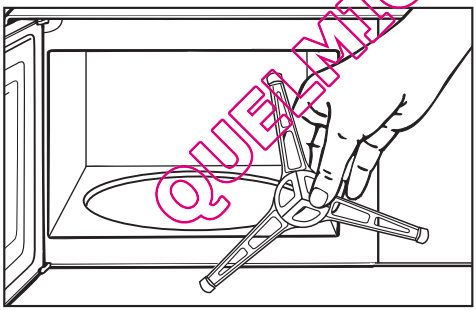
La porte doit toujours être propre, contrôlez régulièrement qu'elle n'est pas abîmée.

Si la porte est endommagée, vous ne devez plus utiliser le four à micro-ondes avant sa remise en service par un technicien SAV.

Pour nettoyer l'enceinte :



- enlever le plateau tournant et le laver en lave-vaisselle ou dans l'eau avec un peu de liquide vaisselle.



- nettoyer l'anneau placé sous le plateau tournant et la surface autour. Dans le cas contraire, le plateau tournant pourrait tourner avec des à-coups.
- nettoyer les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'entraîneur.

Ne tournez pas le croisillon avec la main, ceci pourrait endommager le moteur d'entraînement.

Façade

Veillez à ce que ni de l'eau, ni de petits objets ne pénètrent dans les fentes d'aération.

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus rapidement possible.
Plus elles restent, plus elles s'incrustent et risquent de ne plus pouvoir être éliminées, voire de modifier l'aspect de la surface.

Nettoyez la façade avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.
Vous pouvez également utiliser un chiffon en microfibres humide propre sans produit de nettoyage.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent provoquer des fissures.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

QUELMICROONDE.COM

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de produits pour inox,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de sprays pour fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges dures ou de tampon abrasif
- de gomme de nettoyage
- de grattoirs métalliques acérés !

Accessoires fournis

Bâtonnet d'ébullition

Il peut être lavé en lave-vaisselle.

Cloche

Lavez la cloche après chaque utilisation.
Elle peut être lavée en lave-vaisselle.
Notez qu'elle se colore au contact de certains colorants naturels contenus dans les carottes, les tomates et le ketchup par exemple.
Cette coloration n'altère aucunement la stabilité de la cloche.

QUELMICROONDE.COM

Les interventions techniques sur les appareils électriques doivent être exécutées uniquement par des professionnels formés par le fabricant. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Vous pouvez néanmoins remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faut-il faire si . .

. . . l'opération ne démarre pas ?

Vérifiez si

- la porte de l'appareil est fermée.
- le verrouillage de mise en service (sécurité enfants) est activé (voir "Verrouillage de mise en service").
- si "door" est affiché, la porte n'a pas été ouverte pendant un certain temps (environ 20 minutes) (voir "Affichage door").
- la fiche de l'appareil est branchée correctement.
- si le fusible de l'installation domestique s'est déclenché en raison d'une anomalie de l'appareil, la tension de l'installation électrique ou un autre appareil (débrancher la prise, contacter un électricien ou le SAV, voir "Service après-vente").

. . . vous entendez encore le four fonctionner même après la fin de la cuisson ?

Il ne s'agit pas d'une anomalie !
A l'issue de la cuisson, la ventilation continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Elle s'arrête automatiquement.

. . . l'afficheur est sombre ?

Vérifiez si

- la désactivation de l'affichage de l'heure est enclenchée (appuyez deux fois sur la touche ◴).
- si la désactivation de nuit est activée.

. . . le plateau tourne de façon saccadée ?

- Vérifiez s'il y a des salissures entre les roulements de l'anneau et la sole du four.
- Vérifiez si les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'entraîneur sont propres.

  Eliminez les salissures.

. . . les aliments ne sont pas suffisamment décongelés, réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné ?

- Vérifiez si vous avez choisi une bonne puissance pour le temps sélectionné.

  Plus la puissance est faible, plus le temps est long.
- Vérifiez si l'opération n'a pas été interrompue puis redémarrée.

QUELMICROONDE.COM

. . . les micro-ondes fonctionnent mais l'éclairage ne s'allume pas ?

■ Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude mais la lampe est défectueuse. Prévenez le SAV si vous désirez changer la lampe.

. . . le four émet des bruits anormaux en fonctionnement micro-ondes ?

Vérifiez si

■ les aliments sont recouverts d'une feuille d'aluminium.

Retirez cette feuille.

■ les étincelles sont dues à l'utilisation de vaisselle métallique, voir "Vaisselle à utiliser au micro-ondes".

. . . si l'heure affichée n'est pas correcte?

En cas de panne de courant, l'horloge est remise à 12:00, comme à la mise en service.
L'heure doit être réglée de nouveau.

■ Corrigez l'heure.

. . . les aliments refroidissent trop vite ?

Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et qu'elle se propage ensuite au centre.

Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, ils peuvent être chauds à l'extérieur mais pas encore à coeur. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe les aliments à coeur et les refroidit à l'extérieur. Par conséquent, il est recommandé de réchauffer les aliments de composition différente, par exemple plat unique avec viande et légumes, à une puissance plus faible et plus longtemps.

. . . le four à micro-ondes s'arrête en cours de cuisson, réchauffage, décongélation ?

La circulation d'air est peut-être insuffisante.

Vérifiez si

■ l'arrivée ou la sortie d'air sont obstruées.

Enlevez les objets gênants. En cas d'échauffement anormal, le four à micro-ondes peut s'arrêter pour des raisons de sécurité. Poursuivez la cuisson après la phase de refroidissement.

Si l'appareil s'arrête de façon répétée, informez le service après-vente.

Si vous ne pouvez supprimer une anomalie à l'aide des explications fournies, n'ouvrez surtout pas la carrosserie !

Le four à micro-ondes ne doit être réparé que par des spécialistes qualifiés formés par le fabricant.

QUELMICROONDE.COM

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– la ligne Consommateurs Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone au dos de ce mode d'emploi.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux indications sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la façade.

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "Les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

QUELMICROONDE.COM

Branchement électrique

Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous qu'il est en parfait état. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

Le four à micro-ondes est livré prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 220-240 V 50 Hz.

Fusible : pour un raccordement à une prise de terre, prévoyez un fusible automatique de 10 A ou un fusible de 10 A.

Il doit être raccordé uniquement à une prise de courant avec mise à la terre installée selon les normes. Le raccordement ne peut être effectué que sur une installation électrique réglementaire.

L'appareil doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

Si la prise de courant n'est plus accessible pour l'utilisateur ou si le raccordement est effectué par ligne fixe, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction pour chaque pôle.

Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de détérioration du câble d'alimentation, adressez-vous à un professionnel agréé par le fabricant pour l'installation d'un câble de remplacement approprié.

Ce produit satisfait aux exigences de la norme européenne EN 55011. Ce produit est considéré comme un produit conforme du groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet appareil produit une énergie à haute fréquence sous forme de rayons électromagnétique pour le traitement thermique des aliments. Appareil de la classe B signifie que cet appareil est approprié à un usage ménager.

L'appareil ne doit pas être branché sur des **îlots d'onduleur**, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme par ex. une alimentation en énergie solaire. Lorsque l'appareil est activé, le pic de tension peut provoquer une coupure de sécurité. Ceci peut endommager l'électronique !
De même, l'appareil ne doit pas être utilisé avec des **fiches à économie d'énergie** étant donné que cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie qui résulterait dans un échauffement de l'appareil.

QUELVICROOM.BLOGSPOT.COM

Lors du montage du four micro-ondes, il faut veiller à ce que l'air puisse circuler au niveau de la façade.

Ne bouchez donc pas les fentes d'aération en plaçant des objets devant !

Assurez-vous que la distance entre le four et la façade des meubles voisins est d'au moins 2,5 mm et de 4 mm pour la façade du meuble situé au-dessus. En cas de niche de 350 mm de hauteur : encastrement dans un meuble haut ou une colonne. Niche de 360 mm : encastrement de l'appareil dans une colonne.

Pour des raisons de sécurité, il est interdit de monter le four à micro-ondes dans un meuble haut situé au-dessus d'une table de cuisson.

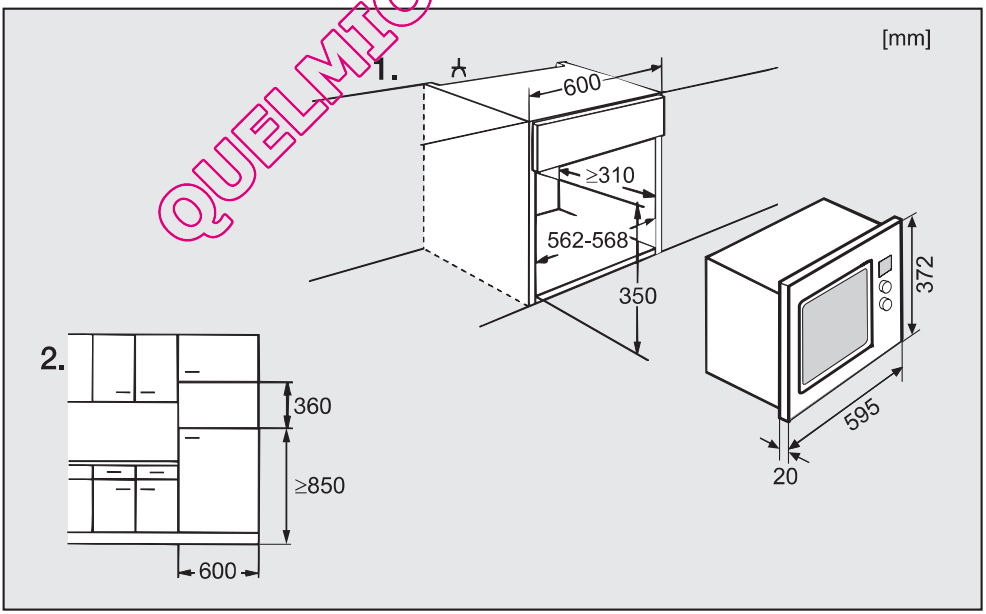
Respecter une hauteur d'encastrement minimum de 85 cm.

Pour transporter l'appareil, prenez-le au niveau de la carrosserie et non du cadre. Le cadre n'est pas assez solide pour retenir le poids de l'appareil.

QUELMICROONDE.COM

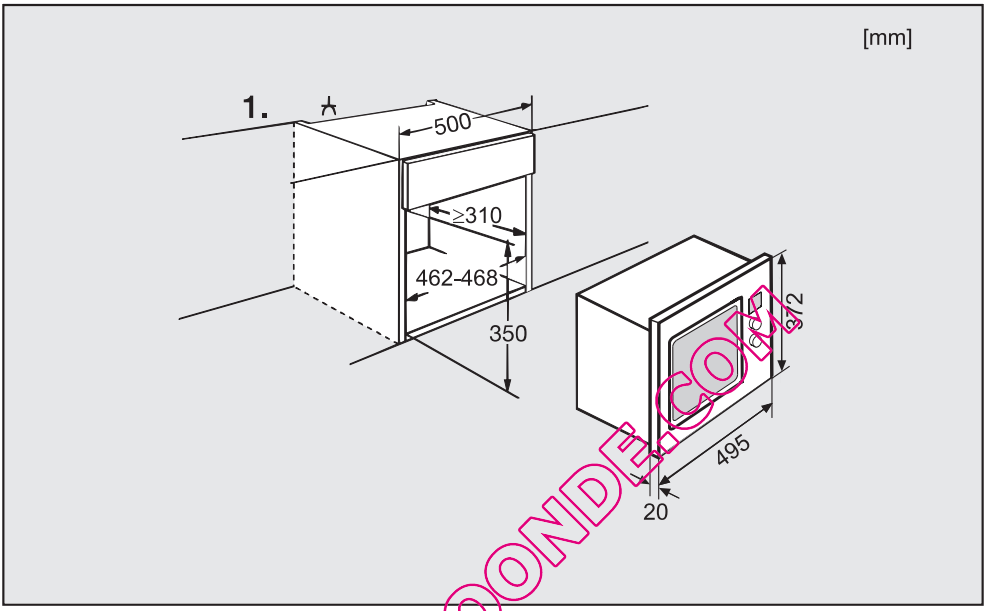
Cotes d'encastrement

M 8160-2



Montage

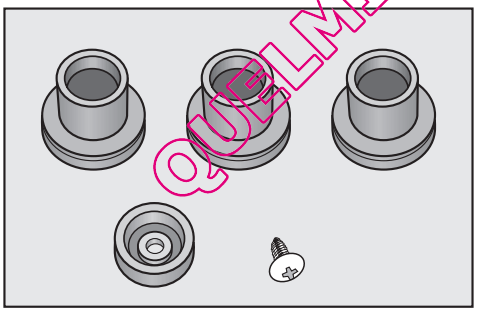
M 8150-2

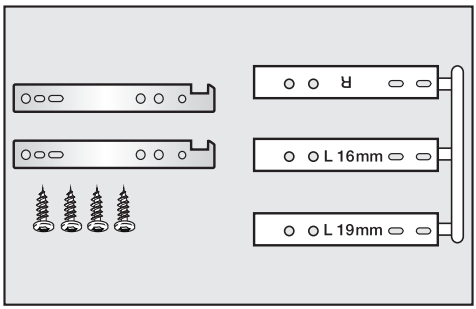


QUELMICROONDE.COM

Matériel d'installation

Le matériel suivant est livré :

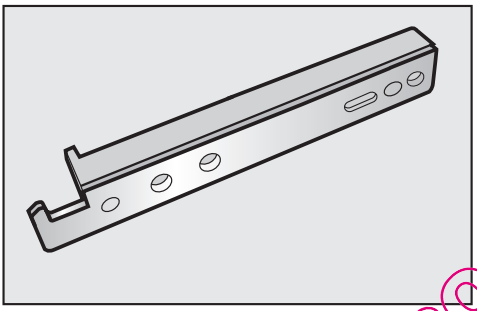




Notice de montage

L'appareil ne doit être utilisé qu'une fois encastré.

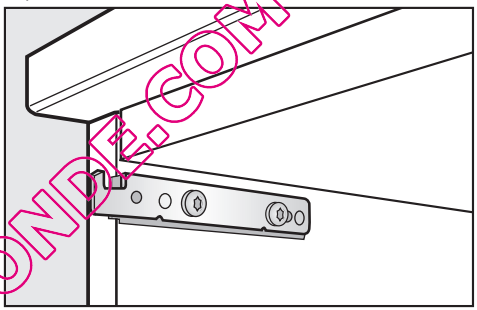
Les accessoires comprennent trois entretoises, une pour la paroi de meuble de droite (R) et deux différentes pour la paroi de meuble gauche (L) suivant que la cloison mesure 16 ou 19 mm d'épaisseur.



- Assemblez l'entretoise gauche adaptée à l'épaisseur de la cloison de meuble avec une des barrettes à crochet.
- Assemblez l'autre barrette à crochet avec l'entretoise de droite.
- Avant de fixer la barrette à crochet et l'entretoise, vérifiez que les vis seront bien vissées là où l'épaisseur de la cloisson mesure au moins 16 mm.

1. Hauteur de niche 350 mm

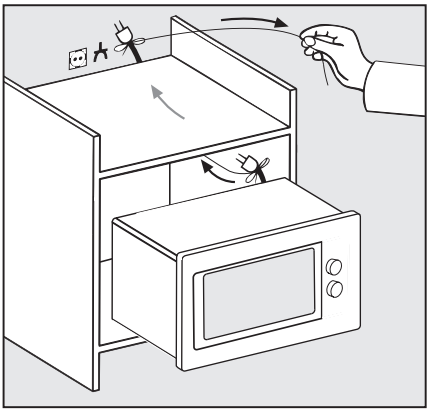
- Disposez le bas de l'entretoise à l'horizontale à 337 mm du sol de la niche et tracez un trait à ce niveau sur le côté gauche et le côté droit de la niche.
- Tenez le bas de l'entretoise contre la ligne tracée et calez le petit retour de l'entretoise devant la façade de la paroi latérale.



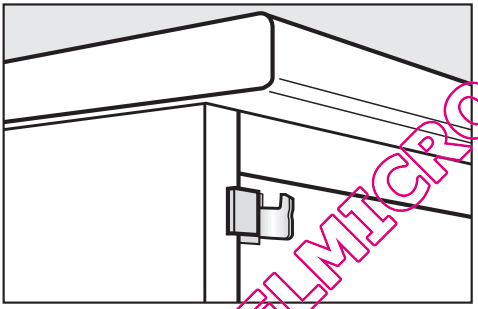
- Pour fixer les deux entretoises, vissez une vis dans un des deux trous de devant et une autre vis au milieu du trou oblong situé à l'arrière.

Le trou oblong permet de corriger la position, les deux autres trous sont des réserves au cas où il serait nécessaire d'utiliser un nouveau vissage.

QUELMICROONDE.COM



- Enfoncez l'appareil dans la niche. Faites passer le câble avec la prise à travers le meuble.



- Fixez l'appareil avec le cadre, en le soulevant et en l'enclenchant au-dessus des crochets.
- Vérifiez la fixation en pressant légèrement sur le bord supérieur du cadre.
- Vérifiez qu'il est bien droit.
- Branchez l'appareil.

2. Hauteur de niche 360 mm

- Enlevez de l'enceinte tous les accessoires, le plateau tournant et l'entraîneur.
- Couchez le four à micro-ondes sur la paroi de droite de telle sorte que le cadre dépasse du bord de la table et soit bien calé.
- Dévissez les trois pieds de l'appareil et remplacez-les par les pieds hauts, avec les mêmes vis.
- Vissez la rondelle livrée avec le four avec la petite vis fournie dans le perçage en-dessous de l'appareil au niveau de l'alimentation électrique.
- Tracez une ligne à 347 mm du sol de la niche sur les deux côtés intérieurs du meuble pour indiquer la position de l'arête inférieure des entretoises.
- Poursuivez l'encastrement comme décrit sous "1. Hauteur de niche 350 mm.

QUELMICROONDE.COM

QUELMICROONDE.COM

MIELE France
Siège social
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris
55, Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Internet
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

@FELMICROONDE.COM

Siège en Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Sous réserve de modifications / 1012

M.-Nr. 07 542 210 / 03

M 8150-2, M 8160-2

CE